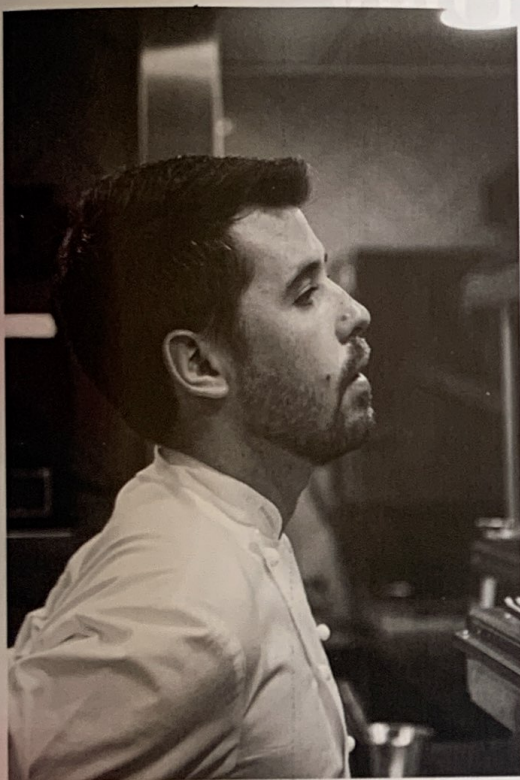


LA MICHELINE

BISTRONOMIE

UN CHEF PASSIONNÉ



Andrés Arocena est originaire du Pays Basque Espagnol, de San Sebastian, et a grandi au Venezuela. Passionné par la gastronomie et déterminé à en apprendre davantage, il part découvrir les richesses culinaires qu'offrent la France, l'Espagne, l'Angleterre puis la Suisse, en passant par les plus grandes maisons. De Martin Barasategui à Lasarte (3*), Gerald Passedat à Marseille (3*), à Edgard Bovier en Suisse (1*), en passant par Arzak à San Sebastian (3*). Il apprend la discipline du monde de la cuisine, la précision et la rigueur, mais surtout il développe une créativité hors pair.

Dans toutes les situations, la nature est son terrain de jeu. Grand passionné de pêche, Andrés part dès qu'il en a l'occasion sillonner les mers, lacs et rivières des environs afin de découvrir les poissons de la région. Il sait écouter la nature et piocher avec minutie parmi les meilleurs aliments de chacune des saisons.

En 2020, Andrés a 30 ans et souhaite voler de ses propres ailes. Il devient le Chef Exécutif de GastrO'Vives SA, société lancée par Yves Grange de la Régie Grange & Cie et Nicolas Gonet de la Banque Gonet, et gérée par Camille Grange. La société exploite deux restaurants fraîchement ouverts, La Micheline, un restaurant bistronomique, ainsi que Gigi Cucina & Bar, un restaurant italien très gourmet, tous deux situés l'un à côté de l'autre dans le nouveau quartier dynamique de la gare des Eaux-Vives. Une adresse gastronomique devenue incontournable depuis fin 2020 !

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE AU CŒUR DE GENÈVE

A la Micheline, Andrés propose une carte de 5 entrées, 5 plats et 5 desserts, ainsi que des suggestions quotidiennes, offrant une expérience culinaire exceptionnelle au cœur de la Ville de Genève.

Tous les midis, un menu entrée-plat-dessert à 44 CHF assuré en une heure, idéal pour les repas d'affaires, après lesquels les clients repartent les yeux pleins d'étoiles, et le ventre rassasié, mais léger !



**Pour les fêtes de fin d'année en entreprise, en famille ou entre amis,
le lieu est partiellement ou entièrement privatisable,
et des bons cadeaux sont disponibles à l'achat en ligne,
puis livrés directement chez vous !**

La Micheline – Avenue de la Gare des Eaux-Vives 3, 1207 Genève

022 840 03 38 — www.lamicheline.ch — reservations@lamicheline.ch — [@lamicheline_geneve](https://www.instagram.com/lamicheline_geneve)